

Dégustation de saison

Amuse-bouche



Le foie gras de canard, mi-cuit,
déclinaison de pommes Golden de chez Harry, pointe de vanille de Tahiti
Semi-cooked duck foie gras, tasting of Harry's apple, touch of vanilla from Tahiti



Asperges blanches de l'Ain en vinaigrette,
sauce agrumes et fromage blanc, panna-cotta au lait d'asperge
Ain's white asparagus with dressing, citrus sauce and cream cheese, asparagus panna-cotta



Noix de Saint-Jacques rôties,
Raviolis de betterave au fromage frais et fraîcheur de menthe poivrée
Roasted scallops, fresh cheese beetroot ravioli and peppermint



Filet de bœuf Charolais rôti,
pommes de terres grenailles confites et morilles à la crème de Bresse, jus court et touche d'ail des ours
Roasted Charolais beef fillet, confite baby potatoes, morels with Bresse cream, roasting juices and wild garlic



Chariot de fromages affinés par la fromagerie Michelin à Grilly
Selection of matured cheeses by Michelin cheesemonger in Grilly
Supplément 19,00 €uros



Pré-dessert autour du pamplemousse et du champagne rosé
Pre-dessert with pink grapefruit and rosé Champagne



L'opaline chocolat et fleur de sel, biscuit amande au cacao, siphon et glace Bailey's
Chocolate and sea salt opaline, cocoa and almond biscuit, Bailey's foam and ice cream

120 €uros

Accords mets et vins des sommeliers 75 €uros/Personne